CHAMPIONNAT DE FRANCE
DE LA CUISINE DU VEGETALE

1ère Édition du CHAMPIONNAT DE FRANCE DE LA CUISINE DU VÉGÉTAL

LE DIMANCHE 3 NOVEMBRE 2024 au salon EQUIP HOTEL

Porte de Versailles à Paris

LE CHAMPIONNAT EN QUELQUES LIGNES

Pour la première fois en France, un concours de niveau national dédié exclusivement à la cuisine du végétal voit le jour !

Créé et organisé par l'un des maîtres incontestés du végétal, Frédéric Jaunault, Meilleur Ouvrier de France primeur 2011, ce championnat promet d'être la référence nationale en matière de gastronomie végétale.

La 1ère édition du Championnat de France de la cuisine du végétal se déroulera le 3 novembre 2024, sur la scène ouverte du salon Equip Hôtel, Pavillon 4.

Ce concours tendance et innovant met le végétal sur le devant de la scène gastronomique française, prouvant que la France n'a rien à envier au reste du monde dans ce domaine.

Objectifs du Concours

1/ Promotion des Produits végétaux et de Saison : Mettre en lumière filières, producteurs, artisans du bon.

2/ Innovation Culinaire : Encourager les chefs à repousser les limites de la cuisine végétale tout en respectant les produits.

3/Durabilité : Favoriser une cuisine écoresponsable, réduisant le gaspillage alimentaire et une bonne utilisation du matériel.

1. Déroulement du Concours

À travers cette **première édition**, le concours récompensera les meilleures créations culinaires végétales à travers trois défis distincts, 100% végétaux. Aucune protéines animales ou issus des animaux ne pourra être utilisée.

Les candidats finalistes, composés de TOUS professionnels de la restauration, devront réaliser un plat salé avec les végétaux de leur choix et un dessert avec un fruit imposé : la banane Française.

Les candidats devront faire appel à leur imagination, créativité et audace pour sublimer le végétal.

Le concours se déroulera en trois étapes avec une **Durée Totale de 2 Heures**

1. **Épreuve Théorique -**

Pendant l'épreuve pratique, chaque candidat disposera de 3 minutes pour expliquer son choix de végétal et démontrer sa connaissance des végétaux utilisés uniquement à un jury spécialisé. (3 questions maximum).

1. **Épreuve Pratique - Plat**
    - Thème : Recette végétalienne exclusivement
    - Utilisation de produits de saison.
    - Cuisine à faible énergie et sans gaspillage.

2. **Épreuve Pratique** - **Dessert à base de Banane Française**
    - Thème : La banane, servie crue ou cuite.
    - Le dessert doit être végétalien et mettre en valeur ce fruit à 70%.

RÈGLEMENT

2. Inscriptions et Règles de Participation

- Conditions d'éligibilité : La participation à ce concours est ouverte à toute personne physique exerçant une activité professionnelle dans les métiers de l'hôtellerie et de la restauration, toutes catégories confondues. Les participants devront produire un justificatif officiel prouvant leur fonction. Une seule participation par personne est acceptée (ci-après dénommé(s) « le Participant » ou « les Participants »). Les membres du jury ainsi que toute personne ayant participé directement ou indirectement à la réalisation, la mise en œuvre et/ou la gestion du Concours ne peuvent participer**.**

- Participation : La participation au Concours implique l'acceptation expresse et sans réserve du présent règlement. Le non-respect de celui-ci pourra entraîner l'annulation automatique de la participation et de l'attribution éventuelle des dotations. La participation au Concours est gratuite. Toutefois, la Société Organisatrice ne prend pas en charge les frais de déplacement des participants.

- **Sélection des Participants** : Chaque personne souhaitant participer au Concours devra envoyer par email à l'adresse **atelierdefrederic@gmail.com** le formulaire ci-joint et la fiche technique de la recette du plat et de pâtisserie. Une photo serait souhaitée pour la présentation de votre plat. La sélection des participants se fait sur dossier. La Société Organisatrice se réserve le droit de ne pas prendre en compte toute participation ou tout dossier qu'elle jugera incomplet.

- **Période d'inscription :** Les inscriptions seront ouvertes à partir du 1 er aout 2024 et se clôtureront le 15 octobre 2024 à 00h00 au plus tard. Les participants sélectionnés seront contactés par email via l'adresse suivante : atelierdefrederic@gmail.com

Dossier de candidature

au Championnat de France de la cuisine végétal 2024

Établissement professionnel :

Candidature

NOM et prénom :

Téléphone portable :

Adresse mail :

Intitulé du plat :

Intitulé du dessert :

Joindre la fiche technique du plat et celle du dessert.

- Exigences relatives aux plats : Tous les plats présentés lors du concours doivent être 100 % végétaux, c'est-à-dire qu'ils ne doivent contenir aucun produit d'origine animale (viande, poisson, y compris sous forme de fonds ou de bouillons, œufs, produits laitiers, gélatine, miel, etc.). Le non-respect de cette règle entraînera la disqualification du candidat. Exceptionnellement, les champignons et algues sont autorisés dans les préparations.

- Fourniture des ingrédients : Tous les ingrédients nécessaires à la réalisation des plats sont à la charge des candidats, à l'exception des bananes qui seront fournies le jour du concours (variété : bananes Cavendish de Martinique et Guadeloupe). Le choix des produits utilisé par les candidats est important dans ce concours végétal et fait partie intégrante du concours.

- Produits autorisés : Les épices, micro-pousses, jus de fruits naturels (avec certification), herbes fraîches ou séchées, et fleurs séchées sont autorisés, quelle que soit leur nature. Il peut également avoir une mise à disposition des produits de la gamme Kopper Cress livré et garanti de fraicheur le jours du concours. Il sera demandé aux candidats de nous fournir la liste précises et la quantité pour le jour même du concours.

- Équipement : La Société Organisatrice mettra à disposition des candidats une liste de matériels culinaires pour les épreuves. Toutefois, il est fortement recommandé que les participants viennent avec leur propre petit matériel pour réaliser les épreuves du Concours. Voir support Equip Hôtel pour détails du plan et de l'équipement.
- Support de présentation : Les candidats sont invités à apporter leurs propres supports ou assiettes de présentation (4 assiettes pour le plat principal et 3 assiettes ou coupes pour le dessert). Si un candidat ne peut pas fournir ses propres assiettes, l'organisation mettra à disposition des assiettes blanches classiques (plates ou creuses). Nous laissons le choix aux candidats de leurs vaisselles, en effet il sera important pour la mise en valeur de leurs créations.
- Modifications : Pour des raisons organisationnelles, la Société Organisatrice se réserve le droit d'adapter la date, le lieu et l'horaire du Concours, sans que sa responsabilité ne puisse être engagée.

3. Temps de Réalisation et Présentation des Plats

- Temps de Réalisation : Les candidats disposeront d'un temps total de 2 heures pour la préparation et la réalisation de l'ensemble des plats, comprenant le plat principal et le dessert.
- Présentation devant le Jury : Un temps de 2 minutes sera accordé à chaque candidat pour la présentation de leurs plats devant le jury. Cette présentation devra mettre en avant les choix techniques et créatifs effectués lors de la préparation. La dégustation des plats pour les jurys sera de 10 minutes par candidats.
- Assistance : Chaque candidat pourra être assisté par un commis dans la réalisation des plats. (Attente de validation par le campus de la gastronomie durable Belliard de Paris).
- Utilisation des Produits : Les candidats sont libres d'utiliser des produits frais bruts, surgelés bruts non cuisinés ou appertisés bruts non cuisinés selon leurs préférences et les besoins de leurs recettes. Toute préparation de produits cuisinés en amont sera exclue du panier des candidats le jour de la vérification des produits par le jury.

4. Notation

Le système de notation est structuré de manière à évaluer les candidats selon des critères précis, garantissant ainsi une évaluation juste et équilibrée des créations culinaires. Chaque critère est noté sur 20 points, pour un total de 200 points par épreuve.

Les critères de notation sont les suivants :

- Respect du thème décrit par le candidat, son explication verbale, sa façon de s'exprimer sur le végétale (20 points)
- Respect des produits = les végétaux doivent garder une identité visuelle ou organoleptique (20 points)
- Originalité de la création = présentation du plat dans son ensemble mais aussi des végétaux mis en avant (20 points)
- Pertinence dans l'utilisation des denrées = mise en avant de leurs végétaux choisit dans leur plats (20 points)
- Réduction du gaspillage, utilisations éventuelles des parures ou épluchures (20 points)

- Goût et saveurs, odeur ou effluve odorante du plat (20 points)
- Assaisonnement et l'originalité des assaisonnements naturels utilisés > diffèrent du sel et poivre (20 points)
- Hygiène et propreté de la réalisation (20 points)
- Choix des contenants (20 points)

Dressage (20 points)

5. Jury

Il sera composé d'experts de la gastronomie, chefs étoilés, MOF ou encore journaliste ou éditeur culinaire. Ils seront réunis pour départager les candidats sur la base de critères définis et communiqués dans l'article 4. Une intention particulière sera portée à l'hygiène et la qualité des postes de travail et tenues des candidats.

- ❖ Jury technique :
- ❖ Jury cuisine:
- ❖ Jury pâtisserie :
- ❖ Jury journaliste :

Remise des prix

Elle se fera à l'issus du concours à 13 heures sur le lieu même du salon.

- Prix du meilleur plat végétal
- Prix du meilleur dessert végétale
- Médaille d'Or « Championnat de France de la cuisine tout végétale »
- Diplôme pour tous les participants

6. Partenaires

Un concours de ce niveau-là à des partenaires de qualités qui s'engage dans le végétal. Quelques partenaires déjà engagé avec nous

Académie Culinaire de France – ste Tellier Gobel – Edition BPI – ste Kopper cress – Equip hôtel – Flo&Co – Campus de la gastronomie durable Belliard de Paris – Délicéo -

7. Droits d'Image et Propriété Intellectuelle

Les participants consentent, à titre gracieux et pour le monde entier, à la captation et à l'exploitation de leur voix et de leur image sur tout support en relation avec le concours. Ils autorisent la diffusion des vidéos et photos captées lors des différentes épreuves. Ces éléments pourront être utilisés par la société organisatrice et ses partenaires pour toute communication liée au concours.

8. Entrée du salon

Un badge vous sera offert pour votre entrée au salon ainsi que le plan d'accès sur le lieu du concours qui est la scène ouverte pavillon 4 porte de Versailles (paris)

9. Matériels Disponible sur place

Ci-joint la liste du matériel disponible en collectif ou individuelle. Vous avez la possibilité d'apporter votre propre matériel, mais il devra est validé par le comité d'organisation du salon pour des question de sécurité.

COMPOSITION BOXES
1 MEUBLE FROID bas 2p+
1 FOUR MIXTE 6 NIV GN1/1
2 PLAQUES INDUCTION A POSER (3kw)
1 MIXEUR PLONGEANT
1 BATTEUR MELANGEUR
1 CUTTER
1 POINT D'EAU

COMPOSITION OFFICE
6 ARMOIRES FROID 1P+
1 ARMOIRE FROID 1P-
6 PLANS DE TRAVAIL NON ADOSSÉS
EVIER 2 BACS
RAYONNAGE 4NIV
LAVE CAPOT

ARRIERE BOXES_EQUIP COMMUN
FOUR A CUISSON ULTRA RAPIDE My Chef
MICRO ONDE
GRILL PANINI

WARNING
La friture n'est pas autorisée au sein du salon

10. Entretien et maintenance des équipements de cuisine et de service

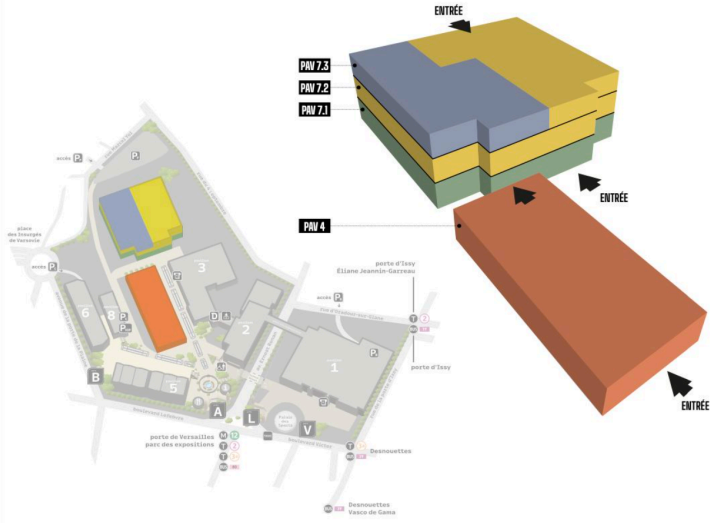
L'office de la scène ouverte sera équipé d'une plonge 2 bacs et d'un lave capot. L'entretien et le nettoyage des équipements des différents postes de travail sont à la charge des candidats selon le plan de nettoyage établi à la fin du concours le rendant dans l'état qu'il a trouvé ;

Procédures de gestion des déchets
Une procédure de tri des déchets sera mise en place en office et en salle.

Annexe 1

EQUIPHOTEL PARIS

Plan du salon



PAV 7.3 TECH & SERVICES DESIGN
- Chaines hotelières & de restauration
- Espace start-up
- Services et conseils
- Technologie & digital
- Interior design
- Salle de bain & céramique
- Innovation Lab
- Grande Scène
- Suite Lobby
- VIP & Press Club
- Talks Design
- Senses Room

PAV 7.2 DESIGN
- Design textile
- Luminaire
- Mobilier indoor
- Mobilier outdoor & amenagement exterieur
- Signature éditeurs de mobilier
- Signature éditeurs de tissus, revêtements muraux et tapis
- Inspiration Gallery
- My Furniture is French
- Signature Bar

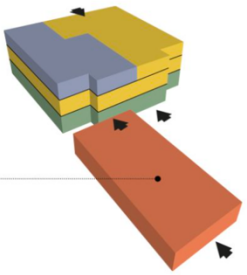
PAV 7.1 WELLNESS
- Linge et vêtement professionnel
- Literie
- Produits d'accueil et accessoires
- Spa & bien-être
- Wellness Center
- Talks Wellness

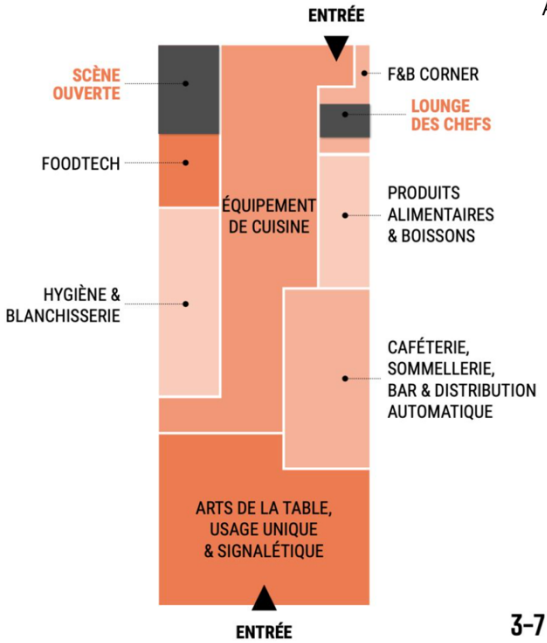
PAV 4 FOODSERVICE
- Arts de la table, usage unique & signalétique
- Cafeterie, sommellerie, bar & distribution automatique
- Équipement de cuisine
- F&B corner
- Foodtech
- Hygiène & blanchisserie
- Produits alimentaires & boissons
- Lounge des chefs
- Scène ouverte

Annexe 2

EQUIPHOTEL PARIS

FOODSERVICE
PAVILLON 4





Built by RX In the business of building businesses

3-7 NOV 2024

Créateur de ce championnat : Frédéric Jaunault

Frédéric Jaunault a obtenu le titre Meilleur Ouvrier de France Primeur en 2011 après avoir été chef de cuisine dans les plus grandes maisons. Dans tous les métiers de la restauration, on a besoin des légumes et des fruits mais on les connaît en général bien mal alors qu'ils sont plus que jamais au cœur des enjeux alimentaires à venir.

Dès son enfance, Frédéric était passionné par leur histoire, leur origine, leur botanique, leur étymologie, leurs variétés et la façon dont la nature nous les prodigue, saison après saison. Pour mieux créer et innover, il a tout appris de leur découpe, de leur parage, de leur cuisson, de leurs apports et bénéfices. Une somme de connaissances, une expertise et un savoir-faire très particuliers qu'il est aujourd'hui heureux de transmettre aux nouvelles générations.

Apres avoir créer de nombreux concours sur le thème du végétale ou de l'artistique dans le monde, ce championnat est une nouvelle aventure qui vient concrétiser sa passion pour le végétal

CONTACT pour le championnat

PAR MAIL : atelierdefrederic@gmail.com

PAR TÉLÉPHONE : 0650 102 103

ÉCOLE du FRUIT & LÉGUME